

PCT/DK 2004/000178

Rec'd PCT/PTO 19 SEP 2005

10/549923

REC'D 21 APR 2004

WIPO

PCT



Kongeriget Danmark

Patent application No.: PA 2004 00023

Date of filing: 09 January 2004

Applicant:
(Name and address) Jens Poulsen
Egetoft 18
Nymindegab
DK-6830 Nr. Nebel
Denmark

Bo Pihl
Vestervang 1C
Nr. Bork
DK-6893 Hemmet
Denmark

BEST AVAILABLE COPY

Title: Perforeret madlavningspapir

IPC: -

This is to certify that the attached documents are exact copies of the above mentioned patent application as originally filed.

Patent- og Varemærkestyrelsen
Økonomi- og Erhvervsministeriet

05 April 2004

Pia Petersen
Pia Petersen

PRIORITY DOCUMENT
SUBMITTED OR TRANSMITTED IN
COMPLIANCE WITH
RULE 17.1(a) OR (b)



09 JAN. 2004

Modtaget

Beskrivelse

Benævnelse :

Perforeret bage/ovn/grill papir, med eller uden fedtsugende tissue.

Frembringelsens anvendelsesområde

Angår madlavning, tilberedning af diverse kartoffelprodukter og andet i ovn/varmluftovn.

Kendt teknik

Bagepapir uden huller og anvendelse af friture og diverse bradepander.

Det tekniske problem

Man opnår ensartet resultat uden at skulle vende eks. kartoffelprodukter flere gange under tilberedningen. Man optimerer udnyttelsen af ovn/varmluftovnens cirkulationsvarme betydeligt og opnår dermed energibesparelse. Se bilag 1, figur 2
Ligeledes fjernes overskydende fedt ved brug af et fedtsugende perforeret materiale.

Den nye teknik

At anvende perforeret grill/bagepapir på grillrist i varmluftsovn, eks. ved tilberedning af kartoffelprodukter i varmluftsovn.

Den tekniske virkning

Det er derved muligt at fremstille eks. ensartede kartoffelprodukter i ovn/varmluftsovn uden at vende eks. kartoffelproduktet, da varmluften cirkulerer i hele ovnen.
Optimeret varmluft udnyttelse => energibesparelse => tidsbesparende. Se bilag 1, figur 2
Ligeledes fjernes overskydende fedt ved brug af et fedtsugende perforeret materiale, der enten er helt fedtsugende eller en kombination af et andet materiale og et fedtsugende materiale.

Figurfortegnelse

Bilag 1

- Figur 1. Illustrerer luftcirkulationen ved brug af normal bradepande i varmluftsovn.
Figur 2. Illustrerer luftcirkulationen ved brug af perforeret papir på grillrist.

Bilag 2

Illustrerer eksempel på rulle perforeret grill/bagepapir.

Bilag 3

Illustrerer eksempel på perforeret fedtsugende materiale kombineret med et andet materiale.

09 JAN. 2004

Modtaget

Udførelseseksempler

Frembringelse kan udføres ved perforering i teflon, alufolie eller bagepapirudgave eller fedtsugende materiale, eller en kombination af disse materialer. Kan evt. fremstilles genanvendelig.
Perforering/huller kan som vist på bilag 2 være runde, men kunne også være aflange eller af en anden udformning.
Perforeringens areal kan være fra 10% til 99%.

Patentkrav

At få anerkendt en ny ide til, hvordan man opnår bedre udnyttelse af sin ovn/varmluftsovn.

I dag anvendes bradepande med fast/lukket bund. Dette gør det nødvendigt at vende eks. kartoffelprodukter flere gange under tilberedning, for at undgå bløde/slatne kartoffelprodukter eller andet. Bilag 1, figur 1, viser luftcirkulationen ved brug af bradepande.

Frembringelsen kan bestå af perforeret fedtsugende grill/folie/bagepapir, der sammen med grillrist erstatter bradepanden eller friture ved tilberedning af eks. kartoffelprodukter. Frembringelsen er kendet ved, at det nu er muligt at bruge grillriste og perforeret fedtsugende folie/bagepapir, som "bradepande". Herved opnår man at luften i ovn/varmluftsovn kan passere/cirkulere. Se bilag 1, figur 2.

Derved opnår man et ensartet godt resultat, uden at vende sit eks. kartoffelprodukt. Ligeledes opnår man en kortere tilberedningstid (ca. 25%), og dermed energibesparelse, fordi man udnytter varmluften optimalt.

Sammendrag

Ved at anvende frembringelsen, det perforerede og evt. fedtsugende grill/folie/bagepapir ovenpå grillrist sker følgende:

- **Teknik** Varmluften cirkulerer/passerer frit gennem produktet. Se bilag 1, figur 2
- **Fordele**
 - Det er nemt → Man undgår at vende eks. kartoffelproduktet under tilberedningen
 - Det er hurtigere → Tilberedningstiden er kortere, fordi varmluften udnyttes optimalt.
 - Resultat → Der opnås et godt ensartet produkt
 - Energi → Besparelse som følge af kortere tilberedningstid.

09 JAN. 2004

Modtaget

Bilag 1

Fig. 1

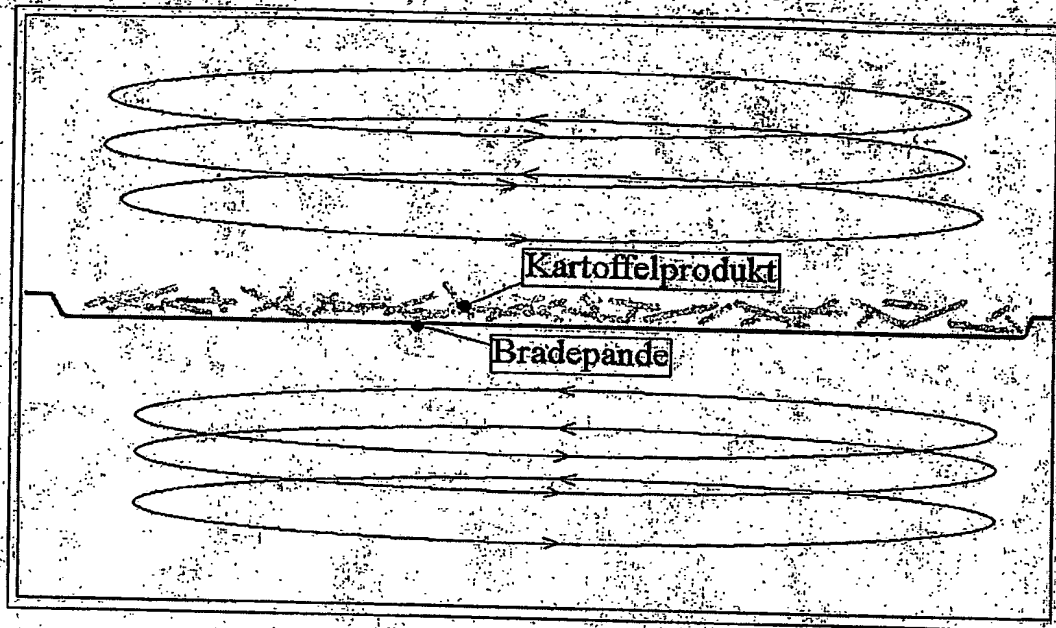
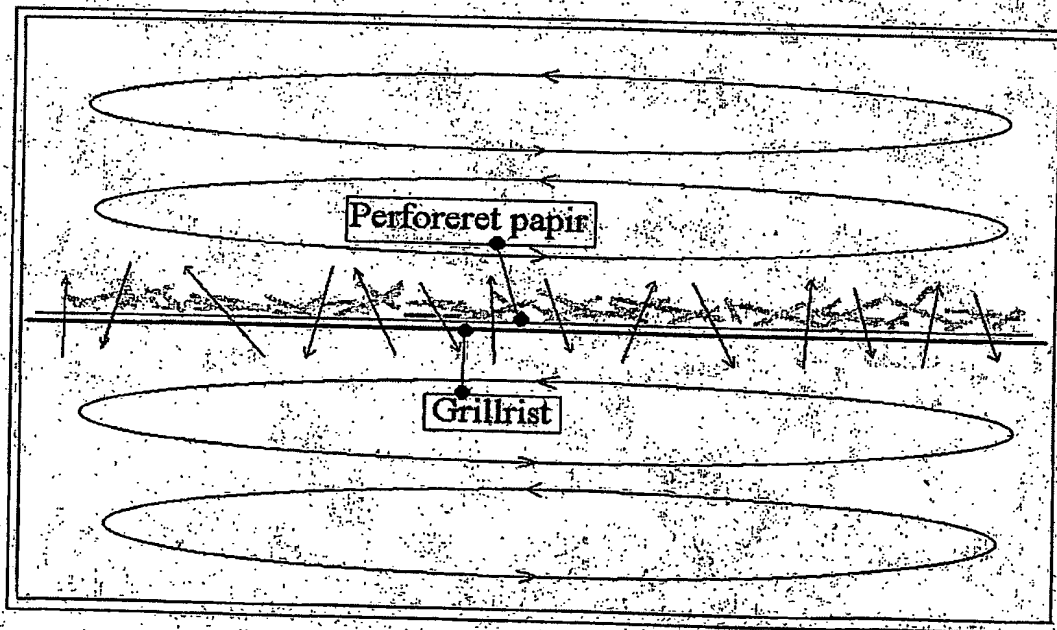


Fig. 2

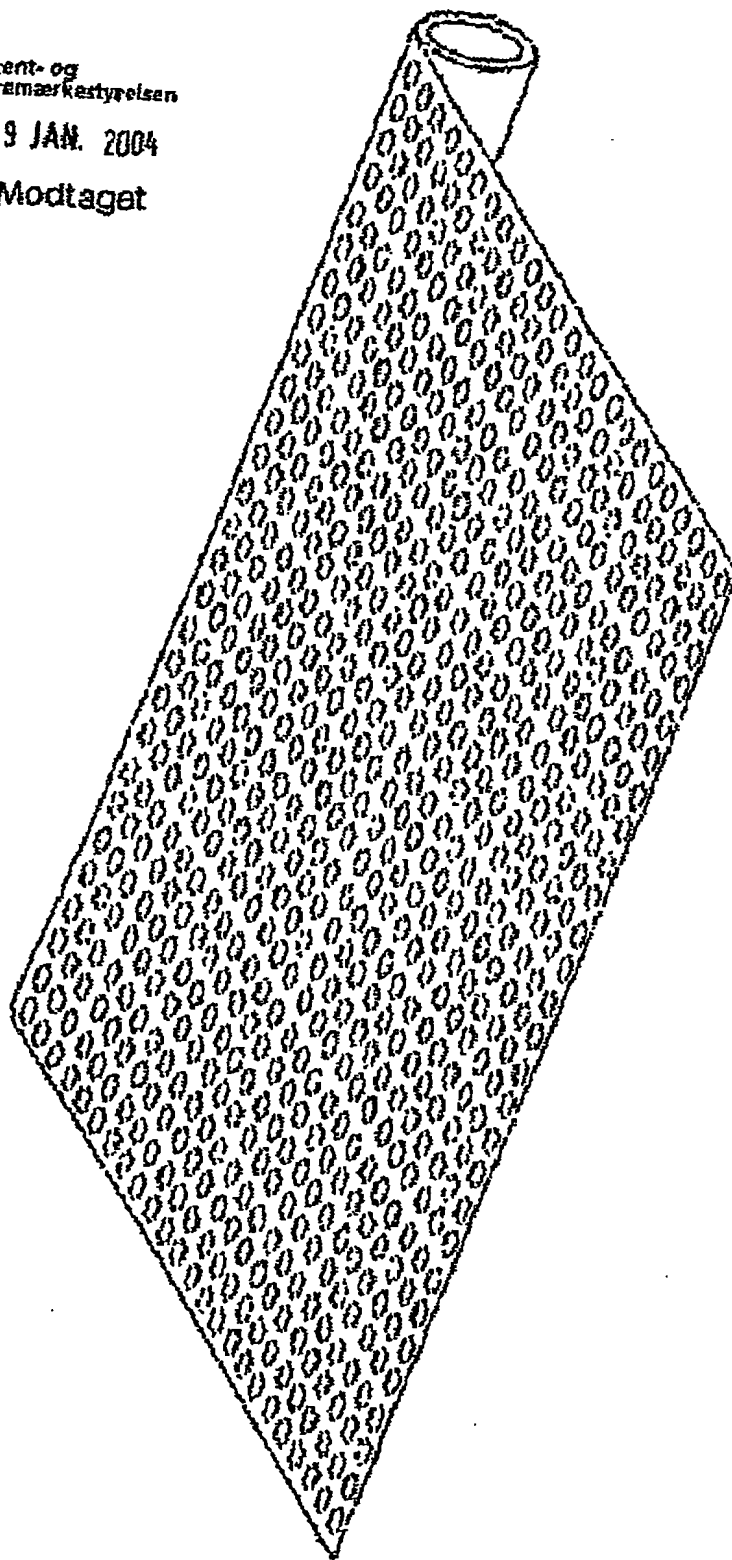


Patent- og
Varemærkestyrelsen

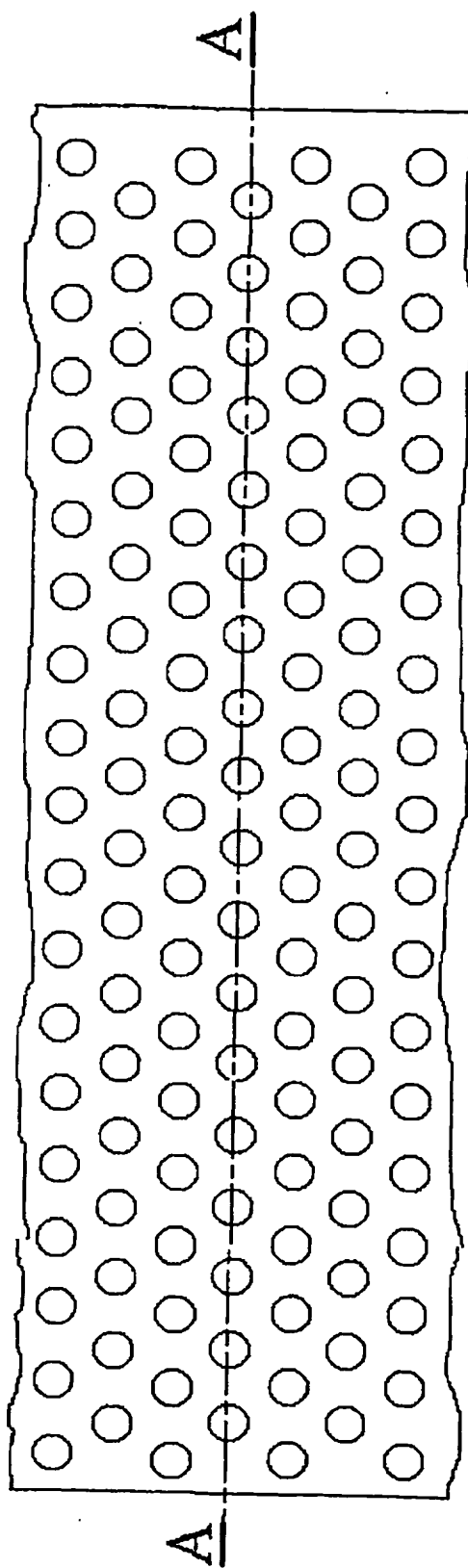
09 JAN. 2004

Modtaget

Bilag 2



Bilag 3

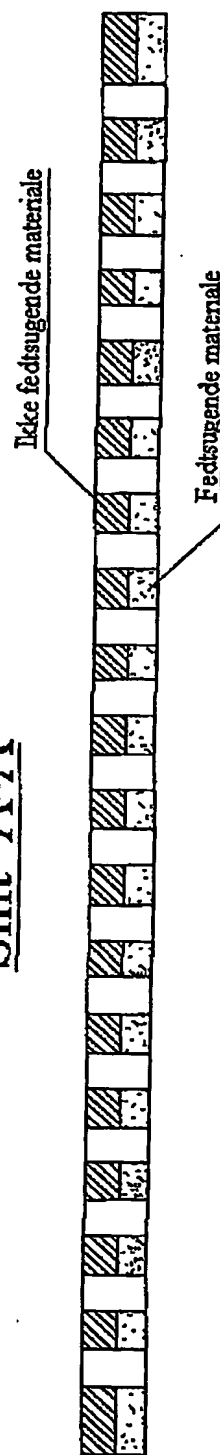


Patent- og
Varemærkestyrelsen

09 JAN. 2004

Modtaget

Snit A-A



This Page is inserted by IFW Indexing and Scanning
Operations and is not part of the Official Record

BEST AVAILABLE IMAGES

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images include but are not limited to the items checked:

- ☒ BLACK BORDERS
- ☒ IMAGE CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES
- ☒ FADED TEXT OR DRAWING
- ☐ BLURED OR ILLEGIBLE TEXT OR DRAWING
- ☐ SKEWED/SLANTED IMAGES
- ☒ COLORED OR BLACK AND WHITE PHOTOGRAPHS
- ☐ GRAY SCALE DOCUMENTS
- ☐ LINES OR MARKS ON ORIGINAL DOCUMENT
- ☐ REPERENCE(S) OR EXHIBIT(S) SUBMITTED ARE POOR QUALITY
- ☐ OTHER: _____

IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.

**As rescanning documents *will not* correct images
problems checked, please do not report the
problems to the IFW Image Problem Mailbox**